

CORREIO INDICA

Tesouros da Quituart

Localizada no Lago Norte, o tradicional espaço guarda alguns dos principais tesouros da gastronomia brasileira

Isabela Berrogain

Há mais de três décadas, a Quituart é unanimidade quando o assunto é comida boa no lado Norte do Plano Piloto. São 36 anos do espaço que reúne lazer e comércio, por meio da culinária e do artesanato, em um mesmo ponto. A QI 9/10 do Lago Norte, reúne histórias que se confundem com a inauguração do próprio centro gastronômico, como é o caso da Toca do Chopp, que chegou ao local há 26 anos.

A abertura do boteco surgiu de uma necessidade, segundo o proprietário Claude Capdeville. O mineiro, que morou no Rio de Janeiro, se sentiu órfão dos chamados botequins ao desembarcar em Brasília, aos

DIVULGAÇÃO/TOCA DO CHOPP



Joelho de porco com batatas coradas e farofa de ovos da Toca do Chopp



Arroz de polvo do Afeto da chef Babi Frazão

20 e poucos anos. “Nos anos 1990, comecei a frequentar um dos restaurantes da Quituart e acabei ficando amigo do dono. De vez em quando, eu virava para ele e falava: ‘Posso fazer um petisquinho para gente? Eu dou um pouco para os meus amigos

mineira e dos tradicionais botequins cariocas.

Os petiscos, portanto, são o carro-chefe da casa. Um dos destaques é o pastel carta fechada de Tomás Antônio Gonzaga, em homenagem à gastronomia de Minas, recheado com linguiça, queijo e couve, servido com geleia de pimenta (R\$ 39 — 6 unidades). Os pratos principais também têm vez no menu, como o filé à Moraes (R\$ 128 — 2 pessoas), feito com alho dourado no azeite e acompanhado por batata frita e o Joelho de porco (R\$ 140) com batatas coradas e farofa de ovos, que serve três pessoas.

A Quituart também é lar do projeto de Babi Frazão, vencedora do Masterchef Profissionais 2023. A abertura do Afeto, em 2021, foi incentivada pelo marido e dos amigos da chef, frequentadores do espaço do Lago Norte. “Comida brasileira, com bons ingredientes e valorizando preparos e ingredientes que me representam como cozinheira”, define Babi. “Somos criativos e usamos a técnica a nosso favor”, garante.

O croquete de vatapá (R\$ 47 — 5 unidades) e o camarão arrumadinho (R\$ 51 — 7 unidades), com queijo coalho, camarão e bacon servido com melaço picante, são os destaques em meio às entradas, enquanto o cupim braseado batata gratinada e cebola caramelizada (R\$ 79) e o tentáculo de polvo servido com arroz do próprio, açafraão espanhol e ervas (R\$ 108) são carro-chefe.

e o resto você vende”, conta o dono.

Filho de pais que também gostavam de se aventurar no fogão, Claude sempre gostou de cozinhar. “Abriu um espaço na Quituart e as pessoas me perguntavam por que eu não pegava e o tornava no meu próprio negócio. A gastronomia não era minha área, então eu caí de paraquedas”, ri. A proposta do Toca é trazer a essência do boteco raiz para a capital federal, influenciado pelos sabores da comida